

Polesine: cultura da gustare

Istituto Alberghiero Cipriani Adria

Martedì 14 dicembre, ore 20.30



IPSSAR
G. Cipriani


Slow Food[®]
Rovigo

Menu culturale

- 1° Intervento: Alunni Classe 4BR e 4FR *"1950-1960: Viaggio nel ricordo, fra immagini, poesia e musica"*
2° Intervento: Prof.ssa Chiara Crepaldi: *"Lingua e dialetto: Cultura di un territorio"*
3° Intervento: Prof. Paolo Rigoni *"Le forme del pane della tradizione e i salumi rituali nel Polesine"*

Menu gastronomico

Tanto par Scumissiare

Poènta e pisto de maiale- Fegato alla venessiana-
Tripe in "tòcio"- Salame nostran e sopressa "sula
tòla" Pan coi cicioli e Pèto de ànara Brustelà"
Ciabatta a tòchi par la sera, Poènta Infasolà,
Fritaia coe ségoe, Bondiòla col burè, Codeghìn co'
còdeghe e fasòi.

A Tòla

Supa de suca con panséta Brustolà
Risoto col tastasal

Teneréssò de maiale co' le sbrise de staión

Patate in fratóna
Radécio sosegà

Torta coi pómi, fighi e patate dólsi
Sfurissi col caffè
'Saléti col miele del Delta
Ciocolatini ae patate dólse

Abbinamenti enogastronomici con i vini delle cantine:

Bernardi Pietro e figli - Collalto di Susegana TV
La Mainarda di Bellombra RO
Villa Sceriman Vo Euganeo PD

Prezzo della serata: euro 20

Prenotazioni
Fiduciario: 339 80 16 937
p.rigoni82@libero.it